

Ateneo, il mercato contadino compie un anno

Via Pozzuolo: funziona l'iniziativa che porta i prodotti direttamente al consumatore

Il mercato contadino di via Pozzuolo ha un anno di vita. Nato il 12 settembre 2008, il punto vendita all'Azienda agraria universitaria "Servadei" che porta sulla tavola degli udinesi prodotti freschi, locali e a chilometro zero, arriva al primo anniversario.

«Un segnale che da un esperimento è diventato un appuntamento tradizionale» commenta il direttore dell'Azienda agraria universitaria Francesco Savonitto. Il mercato, che inizialmente si chiamava Farmer's market, si teneva ogni secondo e quarto venerdì del mese. A partire da marzo ogni venerdì. «Abbiamo ricevuto da parte dei clienti, dai 300 ai 400 al giorno, la richiesta di incrementare i giorni di mercato» aggiunge il direttore.

I produttori presenti in via Pozzuolo 324 variano da un minimo di 10 a un massimo di 20, a seconda della stagione e della loro disponibilità. In un anno ci sono stati diversi cambiamenti,

Clients davanti ai prodotti del mercato contadino dell'azienda universitaria di via Pozzuolo



ma per migliorare il mercato c'è ancora da fare. «Innanzitutto bisogna incrementare l'informazione al cliente - spiega - : un'etichettatura di prezzo e provenienza c'è già, ma va migliorata».

Obiettivo è quello di coinvolgere ancora più produttori e rendere la struttura del mercato più attraente, per allargare l'offerta e creare un mercato più competitivo. «Un progetto lungimirante - commenta Giorgio Pasti presidente di Confagricoltura Udine - perché le aziende possono avere un tornaconto economico immediato».

Secondo Pasti, però il mercato di via Pozzuolo non è sufficiente a soddisfare le esigenze degli udinesi. «Ce ne vorrebbero altri in città e nell'hinterland - spiega - e ulteriori iniziative che valorizzino i prodotti locali». Senza tener conto del risparmio che quasi sempre è garantito alle famiglie dal fatto di accorciare la catena che dal produttore porta al consumatore.

A questo proposito, il presidente di Confagricoltura annuncia che a fine ottobre si terrà un incontro con la catena di supermercati Esselunga per fornire i prodotti friulani, tra cui il vino,

AGRICOLTURA Aperto ogni venerdì, attira 400 clienti

la trota e il formaggio. «La vendita diretta - aggiunge il presidente di Coldiretti Fvg, Dario Ermacora - è una forma educativa per il consumatore». Anche per Coldiretti è importante che ci siano nuovi punti vendita di prodotti locali. Per questo, entro fine anno lancerà altri 6 mercati in regione, di cui uno a Cividale del Friuli e uno a Codroipo, nell'ambito dell'iniziativa "Campagna amica". «Prodotti a prezzi regolamentati - spiega Ermacora - e comunque inferiori del 20 o del 30 per cento rispetto ai prezzi di mercato».

Nel frattempo, produttori locali che mettono in vendita cibi e bevande a Udine e provincia non mancano. Solo a Udine ci sono quattro grandi mercati: in via Pozzuolo, al parco del Cormor, in piazza San Giacomo e in viale Vat. In città poi si contano anche una ventina di negozi che fanno capo ad aziende locali, vendendo latte, formaggi, vini, frutta, verdura e carne.

Ilaria Gianfagna